



Manual del operador

HORNO CALENTADOR/DERRETIDOR DE QUESO



Artículo	Descripción	Voltaje	Vatios	Enchufe
40700	Horno calentador	208 - 240	2800 (11.7 amperios)	6-15P

Gracias por comprar este equipo Vollrath de sobremesa para cocinar. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Núm. 2350048-1 es Mod. 05/13

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.



ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.



PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje el equipo operando solo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- El equipo puede estar caliente a pesar de que la luz piloto esté apagada.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

Función y propósito

Este equipo está diseñado para dorar, derretir queso y realizar otras operaciones a la parrilla. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente.

Este equipo es un artefacto de servicio mediano apto para una amplia variedad de tareas. La temperatura se controla por temperatura. El ajuste de calor varía de 1 a 6. El temperatura es también el interruptor de encendido/apagado. Una lámpara indicadora adyacente al selector del temperatura indica cuando el elemento está calentando.

Desembalado del equipo y configuración inicial

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en la posición y altura deseadas.

   NOTA:
   Debe haber un mínimo de 10 cm (4”) entre el equipo y toda pared circundante. Las paredes circundantes deben estar hechas de materiales incombustibles. El equipo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales sobre edificación e incendios.

4. Enchúfelo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

Características y controles



Figura 1. Características y controles.

(A) Selector del CONTROL DE TEMPERATURA. Se usa para fijar o ajustar la temperatura de la superficie de calentamiento. Los números en el selector varían del 0 al 6. La posición de “0” corresponde a apagado.

(B) LUZ PILOTO. Indica que el horno está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura fijada. El equipo continúa manteniendo el calor y la temperatura con la luz encendiéndose y apagándose. Ésta no es una luz indicadora de suministro.

(C) BANDEJA PARA MIGAS. Acumula migas y gotas provenientes del alimento y puede retirarse para limpiarla.

(D) REJILLA PARA ALIMENTOS. Sostiene el alimento mientras se asa o calienta.

(E) SOPORTES PARA REJILLAS/BANDEJAS. Sostienen la rejilla para alimento y/o la bandeja para migas.

(F) PATA. Soportan el equipo.

(G) BASES AJUSTABLES. Se usan para ajustar el nivel del equipo.

Operación



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

Antes de usar el equipo por primera vez, gire el control de temperatura hasta el ajuste máximo y deje que el equipo funcione durante 30 minutos. Notará que emanará olor debido al ardor de los componentes. Esto es normal.

Se puede retirar el panel posterior para acceder a ambos lados del equipo creando un "paso directo".

Para ajustar las bases niveladoras:

1. Sujete la pata (f) y gire las bases (G) de modo que el equipo quede nivelado. Consulte la Figura 1.
2. Coloque la rejilla para alimentos (D) en la altura deseada del soporte para rejillas/bandejas (E). La rejilla debe estar nivelada y en la ranura central del soporte para rejillas/bandejas.
3. Tome y deslice hacia afuera la rejilla para alimentos (D) usando tenazas, guantes, mitones o tomaollas a fin de protegerse las manos.
4. Sujete la rejilla (D) y cargue uniformemente en ella el alimento.
5. Gire el control de temperatura (A) hasta el ajuste deseado. Siga las instrucciones del fabricante del alimento para prepararlo en forma correcta y acate las pautas de servicio seguro.
6. Cocine los alimentos como desee.
7. Tome y deslice hacia afuera la rejilla para alimentos (D) usando tenazas, guantes, mitones o tomaollas.
8. Retire el alimento usando tenazas u otros utensilios especializados.
9. Vuelva a colocar la rejilla para alimentos (D) en el equipo usando las tenazas, guantes, mitones o tomaollas.

Limpieza

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

NOTA:
No use productos de limpieza que contengan sustancias químicas fuertes, ácidos ni cloro.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

1. Apague y desenchufe el equipo.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

NOTA:
No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

3. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la parte externa del equipo.
4. Retire, limpie y seque la rejilla para alimentos (D) y la bandeja para migas (C). Consulte la Figura 1.
5. Coloque la rejilla para alimentos (D) en la altura deseada del soporte para rejillas/bandejas (E). La rejilla debe estar nivelada y en la ranura central del soporte para rejillas/bandejas.

ESPAÑOL

Solución de problemas

Tabla de solución de problemas

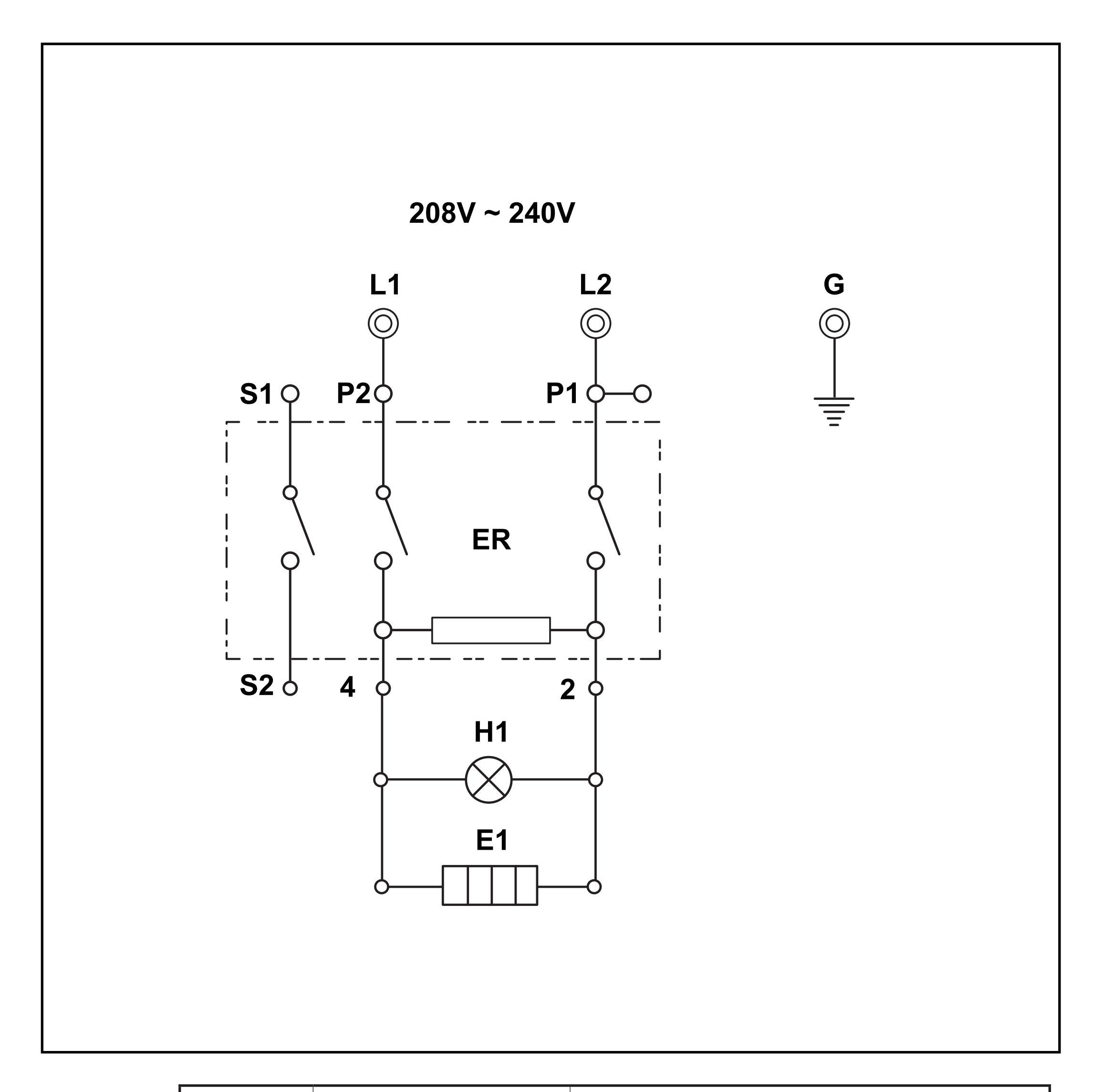
Problema	Podría deberse a	Solución
La luz piloto no se enciende cuando el control de temperatura está girado hacia arriba.	El equipo no está enchufado.	Enchúfelo.
	Luz piloto defectuosa.	Reemplácela.
	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
La luz piloto se enciende, el equipo no calienta.	Elemento calefactor defectuoso.	Reemplácelo.

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de asistencia técnica de VOLLRATH • 1-800-628-0832

DIAGRAMA ELÉCTRICO - DERRETIDOR DE QUESO ~ 40700



Leyenda	Número de pieza	Descripción
ER	XSAA1011	Control regulador de energía
E1	XSAA0009	Elemento calefactor, 208 V - 240 V ~ 2800 vatios
H1	XAA0002	Luz piloto, 208 V - 240 V, rojo

LISTA DE REPUESTOS - Derretidor de queso ~ 40700

Leyenda	Número de pieza	Descripción
1	XSAA0006	Elemento calefactor, 208 V - 240 V ~ 2800 vatios
2	XSAA0007	Repisa
3	N/A	Mangos
4	XAA0002	Luz piloto, 208 V - 240 V, rojo
5	N/A	Placa externa, luz piloto
6	XBMA7007	Perilla, regulador
7	XAA0009	Placa externa, en D
8	XSAA0008	Bandeja para migas
9	N/A	Base

Leyenda	Número de pieza	Descripción
10	N/A	Cubierta, base
11	XSAA1011	Control regulador de energía
12		Placa de Vollrath
13	N/A	Cubierta lateral
14	N/A	Cubierta posterior
15	N/A	Bastidor
16	N/A	Tuerca
16	XCOA1013	Protección contra tirones del cable
17	XAA0006	Cable eléctrico, NEMA 6-15
18	XFTA0010	Pata (incluye Ref. 9)

VISTA DETALLADA - Derretidor de queso ~ 40700

ESPAÑOL

Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
12. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
13. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
14. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Tipo de operacion

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomen. del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canadá - servicio: 800.695.8560